

【SORANO HOTEL】”立川産いちご”を贅沢に味わう和のアフタヌーンティー 1月19日より期間限定で登場

都心から30分の東京・立川でリゾート気分を味わいながら、地元の恵みを生かした季節限定メニューの魅力を楽しむ

SORANO HOTEL（ソラノホテル）【東京都立川市；株式会社立飛ホスピタリティマネジメント；代表取締役：村山正道】のメインダイニング「ダイチノレストラン」では、2026年1月19日（月）から4月28日（火）までの期間限定で”立川産いちご”を使った季節限定、和のアフタヌーンティーをご提供いたします。



「苺の華茶会～和のアフタヌーンティー～」

季節限定メニュー「苺の華茶会～和のアフタヌーンティー～」

東京・立川に位置する“Well-being”がコンセプトの都市型リゾートホテル「SORANO HOTEL」では、2026年1月19日より、メインダイニング「DAICHINO RESTAURANT（ダイチノレストラン）」にて地元・立川産のいちごの魅力を最大限に引き出した期間限定アフタヌーンティーのご提供を開始いたします。

今回主役となる”立川産いちご”は、果実全体が赤く色づき、糖度が最高潮に達した完熟の状態で収穫されるのが特徴です。非常に繊細で品質管理が難しい完熟いちごですが、地元という利便性をいかし、農家からの流通経路を最小限に抑えることで、みずみずしく最も美味しい状態のまま調理しご提供することを可能にしています。

季節限定『苺の華茶会（はなちゃかい）～和のアフタヌーンティー～』は、主役の”立川産いちご”をホテルオリジナル米「SORANO米」や、オリジナル日本酒「立飛のそら」の酒粕、自家製調味料などと巧みに組み合わせ、味わい、彩り、盛り付けに至るまで、素材本来の魅力を一品一品最大限に引き立てています。

和と洋が織りなす多彩なデザートとこだわり抜いたセイボリーから成る、”立川産いちご”的特別なアフタヌーンティーは、この季節にこの場所でしか味わえない心と身体を整える贅沢な時間をご提供いたします。



『苺の華茶会（はなちゃかい）～和のアフタヌーンティー～』

【販売期間】 2026年1月19日(月)～4月28日(火)

【ご提供場所】 DAICHINO RESTAURANT (ダイチノレストラン) (SORANO HOTEL 2F)

【ご提供時間】 13:00～16:00 (LO 15:00)

【価格】 お一人様 6,930円 (税込)

【メニュー内容】

●<花籠－冬仕立ての和華プレート－>

立川産苺パフェ、「SORANO米」カヌレ、オリジナル日本酒「立飛のそら」の酒粕アイス、自家製桜の塩漬けゼリー、「SORANO米」と二条大麦のクッキーシュー、抹茶パンナコッタ、「立飛のそら」の酒粕スコーン、SORANOどら焼き

●<SORANO HOTEL BOX>

大地のサラダ、発酵ケチャップを添えた多摩野菜のキッシュ、旬の野菜を入れたSORANO米いなり、ヒメウイキョウを効かせた発酵紫キャベツ、“後藤牛”のローストビーフ 香味野菜を巻いて、野菜チップ

●<ドリンク>

立川産苺のスプリッパー、ホテルオリジナル花茶ボタニカルティーなど

【ご予約・お問合せ】 TEL: 050-3196-9027 / E-mail: r_restaurant@soranohotel.com

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

※ご着席後から、90分のお席とさせていただきます。

※ご予約のない場合、当日の状況により売切れの際はご容赦いただけますようお願い申し上げます。

シェフの気まぐれ苺デザート「苺アンサンブル」

同期間内、ホテル最上階「SORANO ROOFTOP BAR (ソラノ ルーフトップバー)」においても季節限定デザートメニュー『苺アンサンブル』をご提供いたします。

昭和記念公園の豊かな緑や遠くの山々を望む開放的な空間で、シェフが趣向を凝らした苺デザートをTWGティーなどと共に楽しめます。



『苺アンサンブル』

【販売期間】 2026年1月19日(月)～4月28日(火)

【ご提供場所】 SORANO ROOFTOP BAR (ソラノ ルーフトップバー) (SORANO HOTEL 11F)

【ご提供時間】 14:00～17:00 (LO 15:30) ※完全予約制

【価格】 お一人様 3,080円 (税込)

【メニュー内容】 選りすぐりの苺スイーツ (コーヒーまたはTWGティー2杯付)

【ご予約・お問合せ】 TEL: 050-3503-9379 / E-mail : r_restaurant@soranohotel.com

[「苺の華茶会」「苺アンサンブル」の詳細](#)



■食材へのこだわり■

SORANO HOTELが位置する東京・立川は、都心から近く、多摩地域や秩父・甲信地方といった緑豊かな山地に囲まれているのが魅力です。地元立川はもとより、近隣地域の恵みを「ローカルの魅力」として積極的に取り入れています。

全国各地の生産者さまの元へ料理長が自ら赴き、繋がりを深めることで、常に厳選した安心安全な食材をお客様にお届けしています。地産地消をさらに進めた「適地適作」の考えを基に、ホテルオリジナル米「SORANO米」や自家製の味噌や麹など調味料にもとことんこだわり、食の世界を広げています。

◆ソラノホテルについて

東京にあって東京にないホテル。

2020年に開業した「[ソラノホテル](#)」は、都心から電車で30分ほどの東京都立川市にある新発想のホテルです。コンセプトは心にも身体にも健やかであること「ウェルビーイング」。環境に優しく、サステナブルなチョイスが高いクオリティを生み出し、エコファーストを目指した、都市型リゾートホテルです。

◆株式会社立飛ホールディングスについて

[立飛ホールディングス](#)は東京都立川市のほぼ中央に位置し、立川飛行機を前身とする不動産（賃貸・開発）会社です。グループが所有する約98万m²の土地を社会資本財と考え、「[ららぽーと立川立飛](#)」や「[アリーナ立川立飛](#)」「[TACHIHI BEACH](#)」、ウェルビーイングをテーマとした複合施設「[GREEN SPRINGS](#)」など多くの開発を手がけてきました。2023年には東京・立川から日本の魅力を世界へ発信する新施設「[オーベルジュときと](#)」を開業、そしてフィギュアスケーターの浅田真央さんと共に「[MAO RINK TACHIKAWA TACHIHI](#)」、さらに2025年7月に新たな木造商業施設「[COMMONS TACHIKAWA TACHIHI](#)」をオープンしました。立川と共に歩む企業として、芸術・文化・スポーツ等の分野で地域社会に貢献するまちづくりに取り組んでおります。



水面に空模様が美しく反射するSORANO HOTEL最上階のインフィニティプール

-# # #

当プレスリリースURL

<https://prttimes.jp/main/html/rd/p/000000083.000049159.html>

株式会社立飛ホスピタリティマネジメントのプレスリリース一覧

https://prttimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/49159

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

SORANO HOTEL マーケティング：須田、水谷

TEL: 042-540-7757

E-MAIL : communications@soranohotel.com